

2025

SUMMER



AUTUMN

新潟

いい品小路

GIFT COLLECTION





朝採り くろさき茶豆・ 黒埼枝豆

クール便

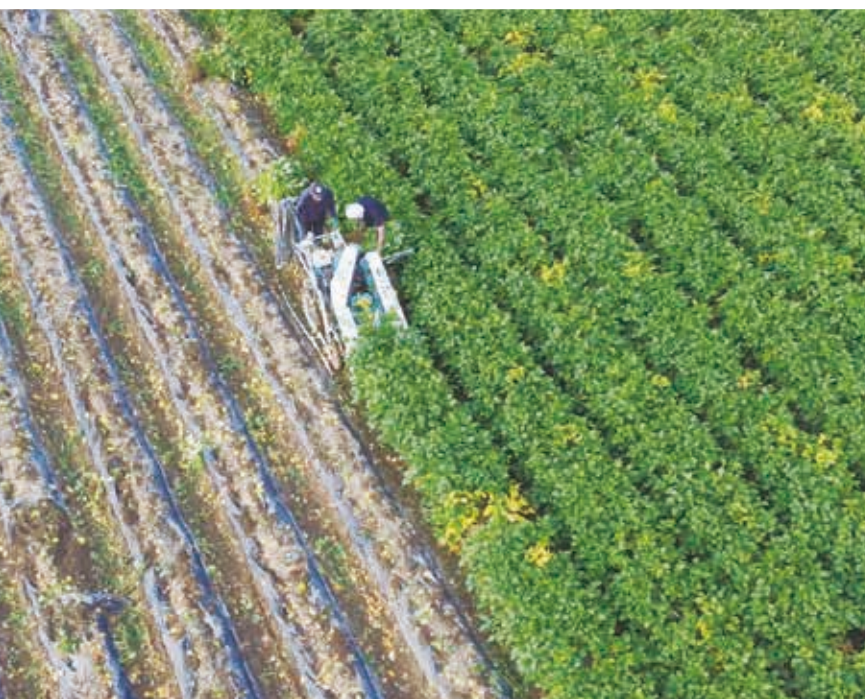
(永井農園／新潟)

枝豆栽培に適した肥沃な土壤に恵まれた新潟黒埼地区。
GIマークを取得した枝豆ブランドの最高峰『くろさき茶豆』
を筆頭に同地区で栽培した人気品種の枝豆を高鮮度のままお届け！

日が昇る前に収穫をする朝採り作業を行い、その収穫した新鮮な豆をその日のうちに生産農家の永井さんが厳選し、最高品質の品物だけを当日出荷致します。

全国屈指の人気を誇る『新潟黒埼産の朝採り枝豆』をどうぞご堪能下さい。

※生産量、発育状況、天候等によりご希望の到着日に添えない場合がございます。予めご了承ください。(ご注文・ご入金確認後に商品発送までは、1週間以内を目安とさせていただきます。)



いち早く旬を味わいたい方に！

朝採り黒埼早生枝豆 (6月末頃～7月中旬頃)

『初だるま』『おつな姫』

※品種をお選びいただく事は出来ません。

No.1

内容／1箱(1kg入)

価格／**4,000**円
(送料、消費税込み)

No.2

内容／1箱(1kg入×2袋)

価格／**5,200**円
(送料、消費税込み)

人気品種『茶豆』をいち早く食べたい方に！

朝採り新潟茶豆 (7月中旬頃～7月下旬頃)

『新潟系14号』

No.3

内容／1箱(1kg入)

価格／**4,000**円
(送料、消費税込み)

No.4

内容／1箱(1kg入×2袋)

価格／**5,200**円
(送料、消費税込み)

安心のGIマーク！人気No.1！！

朝採りくろさき茶豆① (7月末頃～8月中旬頃)

『新小平方茶豆』『盆茶豆』

※品種をお選びいただく事は出来ません。

No.5

内容／1箱(1kg入)

価格／**4,000**円
(送料、消費税込み)

No.6

内容／1箱(1kg入×2袋)

価格／**5,200**円
(送料、消費税込み)

甘みたっぷり、ふっくら豆！

朝採りくろさき茶豆② (8月中旬頃～8月末頃)

『ぴかり茶豆』

No.7

内容／1箱(1kg入)

価格／**4,000**円
(送料、消費税込み)

No.8

内容／1箱(1kg入×2袋)

価格／**5,200**円
(送料、消費税込み)

生産地の持つ自然的・人的条件に紐づいた特性を持つ伝統的な産品の名称を、国が地域共有の知的財産として保護する「地理的表示(GI)保護制度」の保護対象商品であり、農林水産省の厳しい審査の元、その審査を通過した物に表記可能なマーク。2017年4月21日に【特定農林水産物】として『くろさき茶豆』が地域ブランド産品に登録されました。

初秋の香りで枝豆の締めくくり！

朝採り黒埼さかな豆 (9月末頃～10月上旬頃)

『肴豆』

No.9

内容／1箱(1kg入)

価格／**4,000**円
(送料、消費税込み)

No.10

内容／1箱(1kg入×2袋)

価格／**5,200**円
(送料、消費税込み)

枝豆1kgは4人家族1食卓で満足いただける量かと思えます。保存は冷蔵庫で5日間は美味しく召し上がって頂けます。
(生ものですのでお早めにお召し上がり下さい)

品種	月	6月				7月			8月			9月			10月		
		下旬				上旬			中旬			下旬			上旬		
早生枝豆 『初だるま』『おつな姫』		早生枝豆															
新潟茶豆 『新潟系14号』						新潟茶豆											
くろさき茶豆① 『新小平方茶豆』『盆茶豆』									くろさき茶豆								
くろさき茶豆② 『ぴかり茶豆』												ぴかり茶豆					
さかな豆 『肴豆』															さかな豆		

◆注文方法について

こちらの商品は露地栽培商品である為、配達希望日をお受けすることが大変難しい商品です。
同封の注文用紙にてお問い合わせいただく際に、配達指定日をご記載されている場合であってもご希望に沿う日程にお届けできない場合がございます。予めご理解いただきますようお願い申し上げます。
ご希望の指定が無く、インターネットにて枝豆商品をお買い求めいただける場合は割引サービスをご用意しております。ご希望の方はどうぞこちらから『いい品小路』へアクセスいただき、ご購入をお願い致します。



◆価格・送料 改定のお知らせ

この度、当店で利用しております運送会社の料金改定と昨今の様々な物価変動による煽りを受け、各種商品の価格改定を行うことと致しました。
尚、以下の地域へのお届けに関しましては、お客様には大変に心苦しいお願いとなり誠に恐縮ではございますが、以下の通り改定を行わせて頂きます。

- ・【北海道・九州地域】 1商品につき 商品代金+遠距離送料 500円(税込み)
- ・【沖縄県】 1商品につき 商品代金+遠距離送料 1,000円(税込み)



越後の生へぎそば・匠うどん (麺匠 高野/新潟 白根)

クール便

新潟名物のへぎそばは「ふのり (海藻)」をつなぎに使用しているため、つるつるとして喉ごしが良く、コシが強く弾力のある歯ごたえが特徴のそばです。

厳選したそば粉に国産ふのりのみをふんだんに使用している為、鮮やかな緑色で製麺されています。製造法にこだわった老舗製麺会社の生麺は、乾麺とはまた違った生そばの風味が存分に味わえる商品となっています。

うどんにはそば同様につなぎにふのりを使用しており、コシヒカリ米粉を混ぜ合わせている為、モチモチとした食感が味わえるうどんになっています。

無菌真空パックを使用している為、生麺ですが賞味期限が長く、風味・おいしさが長持ちします。

お好きなセットを選び、ご堪能下さい。



No.11

そば4人前セット (4食分/つゆ付き)

内容/そば 1袋135g (2食分) × 2セット・つゆ 30g × 2袋

価格/ **3,600** 円 (送料、消費税込)

No.12

そば6人前セット (6食分/つゆ付き)

内容/そば 1袋135g (2食分) × 3セット・つゆ 30g × 3袋

価格/ **4,500** 円 (送料、消費税込)

No.13

そば8人前セット (8食分/つゆ付き)

内容/そば 1袋135g (2食分) × 4セット・つゆ 30g × 4袋

価格/ **5,500** 円 (送料、消費税込)

No.14

そば・うどんセット (各4食分/つゆ付き)

内容/そば 1袋135g (2食分) × 2セット

うどん 1袋120g (2食分) × 2セット・つゆ 30g × 4袋

価格/ **5,100** 円 (送料、消費税込)

■賞味期限/冷蔵30日間・賞味期限はパッケージに記載しております。



燕三条背脂ラーメン



長岡生姜醤油ラーメン

※写真のトッピングはイメージです。

燕三条背脂ラーメン・長岡生姜醤油ラーメン (麺匠 高野/新潟 白根)

クール便

ラーメン王国 新潟!

新潟県は総務省が行う「家計調査」に於ける「中華そばにかけた外食費」で2021年全国1位になるほどのラーメン王国です。

その新潟の中で「新潟 五大ラーメン」とも呼ばれる人気の高い2種!

【燕三条背脂ラーメン】 【長岡生姜醤油ラーメン】

新潟県内の人気ラーメン店が多く利用する、老舗製麺会社で作るラーメンは麺はもちろん、スープにもこだわり、本格的なお店の味をご自宅でお気軽に堪能出来る逸品となっています。

三条背脂ラーメンにはみじん切りの玉ねぎを入れることで、よりお店の味を再現することが可能です。

お好きなトッピングをのせ、新潟のラーメンの味をご堪能下さい。

No.15

燕三条背脂ラーメン (4食分)

内容/麺 (生麺タイプ150g × 4袋)・スープ (液体タイプ40g × 4袋)・豚背脂 (20g × 4袋)・特製チャーシュー (45g × 4枚)

価格/ **4,700** 円 (送料、消費税込)

No.16

長岡生姜醤油ラーメン (4食分)

内容/麺 (生麺タイプ150g × 4袋)・スープ (液体タイプ38g × 4袋)・特製チャーシュー (45g × 4枚)

価格/ **4,600** 円 (送料、消費税込)

■賞味期限/冷蔵15日間
賞味期限はパッケージに記載しております。

越後特産厳選伝承仕込

十全きんちゃく茄子浅漬

(野島食品/三条)

クール便

『十全きんちゃく茄子』を早朝に収穫しその日のうちに合成保存料、合成着色料など一切使わず、創業200年余り野島食品伝統の技で浅漬に仕込みました。鮮やかな紫紺の薄皮と、みずみずしい黄白色の甘みの強い果肉が特徴です。もぎたてのさっぱりとした茄子の味わいをお楽しみください。

No.17 十全きんちゃく茄子浅漬

内容/1箱(2玉入 140g×8袋)

価格/ **5,500**円(送料、消費税込)

■出荷期間は7月中旬頃から9月末頃までとなります。
又、天候被害による収量不足などにより発送が遅れる場合がございます。

■賞味期限/冷蔵8日間

配達希望日は〇月〇日頃をお願いします。(希望日前後3日間に配達予定)

一部パッケージは変更となりますが、商品内容には変更ございません。



人気特別企画 木曜日

毎週木曜日発送
ご注文は3日前まで!

いい品小路の人気の旬食材の詰め合わせ。

一部パッケージは変更となりますが、商品内容には変更ございません。



※商品の発送開始・終了の時期、また枝豆の種類は、17ページ『発送時期カレンダー』をご参照ください。

No.18

木曜日Aセット

クール便

内容/黒埼枝豆・茶豆(1kg×1袋)
十全きんちゃく茄子浅漬1箱(2玉入り 140g×4袋)

価格/ **5,800**円(送料、消費税込)

枝豆■賞味期限/冷蔵5日間

茄子■賞味期限/冷蔵8日間

No.20

木曜日Cセット

クール便

内容/黒埼枝豆・茶豆(1kg×1袋)
越後の生へぎそば(2食入り・つゆ付き×2袋)

価格/ **5,200**円(送料、消費税込)

枝豆■賞味期限/冷蔵5日間

へぎそば■賞味期限/冷蔵30日間

No.22

木曜日Eセット

クール便

内容/黒埼枝豆・茶豆(1kg×1袋)
燕三条背脂ラーメン(4食入り・スープ付き)

価格/ **6,000**円(送料、消費税込)

枝豆■賞味期限/冷蔵5日間

ラーメン■賞味期限/冷蔵15日間

No.19

木曜日Bセット

クール便

内容/越後の生へぎそば(2食入り・つゆ付き×2袋)
十全きんちゃく茄子浅漬1箱(2玉入り 140g×4袋)

価格/ **5,800**円(送料、消費税込)

へぎそば■賞味期限/冷蔵30日間

茄子■賞味期限/冷蔵8日間

No.21

木曜日Dセット

クール便

内容/黒埼枝豆・茶豆(1kg×1袋)
匠うどん(2食入り・つゆ付き×2袋)

価格/ **4,900**円(送料、消費税込)

枝豆■賞味期限/冷蔵5日間

匠うどん■賞味期限/冷蔵30日間

No.23

木曜日Fセット

クール便

内容/黒埼枝豆・茶豆(1kg×1袋)
長岡生姜醤油ラーメン(4食入り・スープ付き)

価格/ **5,900**円(送料、消費税込)

枝豆■賞味期限/冷蔵5日間

ラーメン■賞味期限/冷蔵15日間



熟×旨 長岡ポークの米麹漬 (丸七食品/長岡)

クール便

越後長岡のブランド豚「長岡ポーク」を長岡市の老舗蔵元「吉乃川」が作る純米麹あまざけ『朝麹』で漬け込みました。

「塩麹漬」は、朝麹に塩を加えただけのシンプルな味付けで、塩気が豚肉の旨味を際立たせています。

「味噌漬」は、朝麹と味噌のみの味付けで、甘酒の甘さが味噌のコクと豚肉の旨味を引き立てています。朝麹に漬ける事で柔らかく旨味が増し、より一層豚肉の美味しさが伝わる一品となっております。



No.24

長岡ポークの米麹漬 6枚セット

内容/塩麹漬・味噌漬 各3枚ずつ

価格/ **4,900**円(送料、消費税込)

No.25

長岡ポークの米麹漬 8枚セット

内容/塩麹漬・味噌漬 各4枚ずつ

価格/ **5,900**円(送料、消費税込)

■賞味期限はパッケージに記載しております。



長岡ポーク ハム&ソーセージセット (丸七食品/長岡)

クール便

越後長岡のブランド豚「長岡ポーク」を使用したハム・ソーセージの詰め合わせです。

本場ドイツでの研修を積んだ生産者が、その伝統の手法を守り作る商品は全てに於いて美しさにまでこだわりを持ち作られた逸品です。

山桜で燻らす芳醇な香りづけや、旨味を引き立てるスパイスは直接ドイツより選別して仕入れるなど、細かな部分にまでこだわり尽くされています。

熟成された長岡ポークの数々の品をどうぞご賞味ください。



No.26

ハム&ソーセージセット黒箱

内容/ロースハムスライス50g・ベーコンスライス70g
ボンレスハムスライス70g・あらびきウィンナー300g
ポークフランクフルト180g・ポークジャーキー20g

価格/ **4,400**円(送料、消費税込)

No.27

ハム&ソーセージセット白箱

内容/ロースハムブロック300g・ベーコンブロック300g
ボンレスハムスライス70g・あらびきウィンナー300g
ポークフランクフルト180g・ポークジャーキー20g

価格/ **6,200**円(送料、消費税込)

■賞味期限はパッケージに記載しております。

黒毛和牛 村上牛(やま信/村上) クール便

新潟県を代表する高級ブランド牛。

新潟県内で飼育された黒毛和牛で格付等級が「A-3・B-3」以上を『にいがた和牛』と呼び、『にいがた和牛』の中でも新潟県村上市・関川村・胎内市でのみ飼育され、且つ等級が「A-4・B-4」以上の牛のみが『村上牛』と呼ばれています。

良質な素牛から育て上げる村上牛は、肉質が柔らかく、そして光沢があり、サシ(脂肪)が霜降り状に入っている為、極上の味わいがお楽しみ頂けます。

サシの入り具合により味わいに変化する為、餌の配合はもちろん、土壌の肥育環境に至るまで全てを研究し丹精に育て上げられています。

商品には本物の証【個体識別番号】を同封し発送を行っております。

希少性の高い『黒毛和牛 村上牛』をぜひご堪能下さい。



No.28 ステーキギフト

内容/サーロインステーキ 200g2枚

価格/18,000円(送料、消費税込)

No.29 焼肉ギフト

内容/焼肉用肩ロース 400g

価格/13,400円(送料、消費税込)

毎月限定数各20セットまで

HP限定商品あり

栃尾名物油揚げ

挟み油揚げ(まめ工房 ぽっぽ/長岡)

クール便

伝統の製法で1枚1枚丹念に手揚げした肉厚でフワフワな栃尾名物油揚げ。店主が時期に合わせ選定する大豆と、名水100選に選定された同地区の水、そこに天然にがりのみを使用し作る油揚げは、外はカリッと中はフワフワ食感になっています。そこに様々な具材を挟み込んだ油揚げは、おつまみでもおかずでも大満足頂ける逸品です。

定番のネギ味噌や人気No.1のめんたいチーズ味など、懐かしいものから新しい味わいのものまで取り揃えてお届けいたします。



No.30 はさみ油揚げ 5枚セット

内容/プレーン・ネギ味噌・めんたいチーズ・桜エビマヨ・和風チーズ

価格/4,000円(送料、消費税込)

No.31 はさみ油揚げ 8枚セット

内容/梅肉・アボカドチーズ・ソーセージビザ・納豆ネギ・ネギ味噌・めんたいチーズ・キムチ味噌・桜エビマヨ・アボカドチーズトッピング用生ハム×3枚

価格/5,600円(送料、消費税込)

■「冷凍」「冷蔵」をご指定下さい。ご指定がない場合は「冷凍」とさせていただきます。

○冷凍の場合 賞味期限1か月 ○冷蔵の場合 消費期限5日間

○各期限はパッケージに記載しております。





越の笹ちまき (やまとのうさん/村上)

クール便

新潟の村上の清流「三面川」の水系で育まれた、「新潟岩船産こがねもち」だけを原料とした、味わい深い小ぶりサイズの海鮮・山菜ちまきのセットです。
粘り強いもち米を、お醤油ベースの出し汁とたっぷりの具で蒸しあげています。
香り高い村上朝日産の熊笹で包んでいる為、笹の香りとお醤油の香りが口の中にいっぱいに広がり、食欲をより一層かきたてます。
できたての風味を損なわないように、高湿度のまま急速冷凍を行い、いつでも出来たての味をお楽しみいただけます。

No.32

越の笹ちまき 3種

内容/蟹ちまき・海老ちまき・鮭ちまき 各65g 各種4個ずつ

価格/ **5,400**円(送料、消費税込)

No.33

越の笹ちまき 4種

内容/蟹ちまき・海老ちまき・鮭ちまき・山菜ちまき 各65g 各種4個ずつ

価格/ **6,000**円(送料、消費税込)

■消費期限/冷凍90日 期限は箱・パッケージに記載しております。



村上名産 鮭ギフト (マルト鮮魚/村上)

クール便

新潟県村上市の特産品『塩引鮭』と同村上地域の老舗味噌屋の味噌で漬けた『鮭の味噌漬』のセットです。
塩引鮭の製造工程はシンプルな分、職人の長年の経験と勘が味わいを左右します。
鮭を知り尽くす鮮魚店の職人が、厳選した鮭のみを使い製造する特産品は味はもちろん、両品とも塩梅抜群の逸品となっております。
「塩引鮭」「鮭の味噌漬」に鮮魚店で人気の「たらの子」と「ハタハタ醤油干し」をプラスしたセットもご用意致しました。
お好きなセットをお選びください。

No.34

鮭ギフトAセット

内容/塩引鮭1切×4P・鮭の味噌漬1切×4P

価格/ **5,300**円(送料、消費税込)

■賞味期限/冷凍60日間・期限はパッケージに記載しております。



No.35

鮭ギフトBセット

内容/たらの子250g×1P・ハタハタ醤油干し×2P

塩引鮭1切×3P・鮭の味噌漬1切×2P

価格/ **6,700**円(送料、消費税込)

■賞味期限/冷凍60日間・期限はパッケージに記載しております。



佐渡ヶ島から直送!



佐渡名産 丸干いか・一夜干いか

(佐藤漁業/佐渡)

クール便

丸干いかは小型の「真いか」を捌かずに、そのまま冷風乾燥した半乾状態のものです。捌かない分、肝が残り塩辛にも似た味わいがご堪能頂けます。

一夜干いかは新鮮で肉厚な「真いか」を開き、佐渡沖の深海300mの海洋深層水に仕込み、生干し乾燥したものです。身は柔らかく、焼き・揚げどちらも美味しく召し上がっていただけます。

同じ「真いか」ですがそれぞれ味わいが違い、共にいかの味わいを存分に召し上がって頂けます。

佐渡の名産品をどうぞご堪能下さい。

No.36

丸干いか

内容/1箱500g

価格/ **5,200**円
(送料、消費税込)

No.37

一夜干いか

内容/1箱6枚

(サイズ:胴体約20cm+足)

価格/ **5,300**円
(送料、消費税込)



■賞味期限はパッケージに記載しております。

名産地・平戸からの 特別出品



高級だし 焼あご (篠崎海産物店/長崎 平戸)

「あご」とはトビウオの別名です。トビウオは九州北部を中心に比較的暖かい海に生息しており、商品は名産地平戸からの特別出品となっております。

魚体に脂がのる前の9月から11月にかけて幼魚を捕獲し、1匹1匹手作業で串刺しの後に丁寧にじっくり炭火で焼き上げ、その後天日干しを行う手間ひまかけた逸品です。

生臭みが少なく、あっさりとした上品な「焼あごだし」は様々な料理の味を引き立たせます。通常とは違う高級だしをどうぞご堪能ください。

焼きあげたアゴは3〜4日天日干します。

ウマミが増します。



No.38

焼あご 1kg

価格/ **7,900**円 (送料、消費税込)

No.39

焼あご 2kg

価格/ **13,500**円 (送料、消費税込)



魚沼スッポン鍋

(魚沼スッポン/南魚沼)

クール便

「スッポン鍋を家庭でも楽しみたい」という声に応え、誕生したご家庭用スッポン鍋セットです。新潟県産ブランドスッポン「魚沼スッポン」を使用。スッポンの飼育水には温泉を掛け流しで使用し、飼料には八海山の大吟醸酒粕をふんだんに混ぜ込み贅沢に育てあげています。酒粕には肌の調子を整えるビタミンB群をはじめ、たんぱく質・食物繊維・ペプチド・アミノ酸・ビタミンなど、健康に欠かせない栄養素が豊富に含まれ、栄養豊富な『スッポン』に仕上がっています。是非ご賞味ください。

No.40 魚沼スッポン鍋 (2〜3人前)

内容/スッポン肉250g×1パック
スッポン出汁スープ650ml×1パック
べ雌炊用パックコシヒカリ×1パック

価格/ **11,000**円
(送料、消費税込)

■賞味期限はパッケージに記載しております。



荒波あんこう鍋(能水商店/糸魚川)

クール便

西の『ふぐ』東の『あんこう』と並び称す、冬を代表する高級魚あんこう。

糸魚川で漁獲される10kg以上の大型のあんこうは「荒波あんこう」と呼ばれ、ふりぶりの肉質と濃厚なあん肝が珍重されます。その「荒波あんこう」のぶつ切りとあん肝、地元「能生みそ」を使用したストレート鍋つゆがセットになっています。

お好みの野菜を加えてひと煮立ちさせ、糸魚川の絶品あんこうを是非お楽しみください。

予約販売9月から順次発送



No.41 あんこう鍋セット (3〜4人前)

内容/あんこう肉700g×1パック
ストレートタイプ鍋つゆ×1パック

価格/ **6,600**円(送料、消費税込)

■賞味期限/冷凍2か月

■漁獲量によっては品切れになることがございますのであらかじめご了承ください。



八百屋 半吾兵衛ドレッシング(野島食品/三条)

新潟老舗八百屋が厳選した、県産野菜と果物で作ったドレッシング。
こだわりの素材一つ一つをそれぞれ本来の色・香・味で存分に味わえるように、非加熱製
法で仕上げました。サラダ以外にも肉料理やデザート等にかけてお召し上がり頂けます。
お好きなセットをお選びください。

クール便

HP限定商品あり

No.42 野菜3本セット

内容/枝豆・雪下ニンジン・
魚沼わさび(各200ml)

価格/ **3,000**円(送料、消費税込)

No.43 果物3本セット

内容/越後姫・越の梅・ル レクチエ(各200ml)

価格/ **3,500**円(送料、消費税込)

No.44 野菜・果物6本セット

内容/枝豆・雪下ニンジン・魚沼わさび・越後姫・
越の梅・ル レクチエ(各200ml)

価格/ **5,300**円(送料、消費税込)



■賞味期限はパッケージに記載しております。



最後の一滴 (能水商店/糸魚川)

新潟県立海洋高等学校の生徒が糸魚川の鮭を最後まで活用する事を目的と
し開発された魚醤が『最後の一滴』です。一般的な魚醤のイメージを覆
す、生臭さのないスッキリとした後味が特徴です。

飽きの来ない、さまざま料理のアクセント付となる逸品。
素材の味が生かされた5種の魚醤をどうぞ堪能ください。

No.45 最後の一滴 魚醤5本セット

内容/最後の一滴・最後の一滴 甘口・甘えびの魚醤・
最後の一滴Premium・のどぐろの魚醤(各100ml)

価格/ **6,800**円(送料、消費税込)





新潟名物 笹団子・三角ちまき

(やまとのうさん/村上)

笹団子は新潟に伝わる伝統食の餅菓子です。

北越後で摘んだ新芽のやわらかなヨモギのみを練り込んだ生地で餡を包み、香り高い村上朝日産の熊笹で包んだ「懐かしいふるさとの味」を感じる笹団子。

こだわりの「餡」は、北海道産小豆を100%使用し、甘さをひかえ、ちょっと塩気を効かせています。生地は「もち米」と「うるち米」をブレンドし、杵臼でつきあげ、昔ながらの伝統製法(後蒸し方式)で仕上げた、もちりとした食感とノビのあるお団子になっています。

三角ちまきは、「新潟岩船産こがねもち」を100%使用。笹団子同様に地元の笹で巻き、銅鍋でじっくりと煮上げる笹の香り引き立つ、三角ちまきセットです。付属のうぐいすきな粉を付けてお召し上がりください。

栗入り笹団子は「栗の甘露煮」がまるごと一個入った贅沢な餡。栗のホクツとした食感がたまらない一品です。

■「つぶあん」「こしあん」をご指定下さい。(指定がない場合は「つぶあん」とさせていただきます。) ■栗入り笹団子は「つぶあん」のみとなります。

■「常温」「冷凍」をご指定下さい。ご指定が無い場合は「常温」とさせていただきます。

○常温の場合(25℃以下、消費期限5日) ○冷凍の場合(賞味期限1か月) ○各期限は箱・パッケージに記載しております。

※品質保持の為、6月～9月の期間は冷蔵便(クール便)にて配送致します。

HP限定商品あり

No.46 笹団子 10個

価格／**3,100**円(送料、消費税込)

No.47 笹団子 20個

価格／**5,100**円(送料、消費税込)

No.48 栗入り笹団子 10個

価格／**3,400**円(送料、消費税込)

No.49 笹団子 3種15個

内容／つぶあん・こしあん・栗入り 各5個

価格／**4,200**円(送料、消費税込)

No.50 笹団子・三角ちまきセット

内容／笹団子10個・三角ちまき10個・きなこ2袋

価格／**5,100**円(送料、消費税込)



秬甘酒(古町秬製造所/新潟)

米と米秬のみを原料に作るノンアルコールの甘酒飲料です。

「あっさりしてくどすぎない甘さ」と「粒感の少ない滑らかな口当たり」が特徴です。甘酒ビギナーからベテランさんまで、また老若男女を問わず幅広いお客様から支持を頂いています。

飲み比べセットには定番品のプレーンタイプに加え生姜を加えたさっぱり風味が心地よい『神社エール』玄米を使用することで香ばしさをお楽しみいただける『細挽き玄米と秬の美味しいあまざけ』3種の飲み比べをどうぞお楽しみください。どの甘酒にも砂糖は不使用ながらも、秬の力で引き出されたお米由来の豊かな甘みをお楽しみいただける飲料となっています。

冷やして飲んでも、温めて飲んでも、季節問わずお楽しみ頂けます。

ストレートでお召し上がりいただく事はもちろんの事ですが、お好みで『牛乳』や『豆乳』、または『果汁ジュース』と混ぜ合わせアレンジ秬甘酒としてもお召し上がり頂く事もおすすめです。

ギフト用には季節のご挨拶にも使いやすい、専用化粧箱入り梱包でお届け致します。



No.51 秬甘酒プレーンセット

内容／秬プレーン 500ml×3本

価格／**3,800**円(送料、消費税込)

No.52 秬甘酒プレーンセット【ギフト用】

内容／秬プレーン 500ml×2本 贈答用専用化粧箱入り

価格／**3,400**円(送料、消費税込)

No.53 秬甘酒飲み比べセット

内容／秬プレーン 500ml・神社エール 500ml・

細挽き玄米と秬の美味しいあまざけ 500ml 各1本ずつ

価格／**4,000**円(送料、消費税込)

No.54 秬甘酒飲み比べセット【ギフト用】

内容／秬プレーン 500ml・神社エール 500ml・

細挽き玄米と秬の美味しいあまざけ 500ml 各1本ずつ

贈答用専用化粧箱入り

価格／**4,500**円(送料、消費税込)

■賞味期限はパッケージに記載しております。



彩花 〜さやか〜

(御菓子処 渡計/阿賀野市)

大切な方への贈り物や、お客様ご来訪時のお茶請けに最適な一品です。様々な味わいの中から好きな味をお選びください。3種1セットとなります。下記より3種お選びください。(同一種可能) 各種フレーバーの詳細はHPをご確認ください。おすすめのセットもHPにご用意しております。



No.55 彩花

内容/1箱 3瓶

左記より好きな3種をお選びください。

価格/ **3,200**円(送料、消費税込)

※賞味期限 製造日より1か月 製造日は瓶パッケージに記載



【さくら】【黒いちじく】

【抹茶】【プリン】

【練乳いちご】【ル レクチエ】

【砂丘桃】【シャインマスカット (9月中旬〜2月)】

【日本酒(アルコール分含)】【赤ワイン(アルコール分含)】

【藤五郎梅酒(アルコール分含)】

【雪国紅茶】【雪国玉露】



ル レクチエゼリーとトマト水まんじゅう (東京堂/妙高)

ル レクチエゼリーには新潟県内でも人気の高い産地加茂産の果実を使用しており、大きくカットした果実とその果肉を搾った100%果汁を使用した、香り深い味わいのゼリーです。

トマト水まんじゅうには、店の地元・妙高市の地域特性を生かした糖度の高い『高原トマト』のみを使用しており、100%オレンジジュースで甘さと酸味のバランスを整えた葛に仕上げています。葛の中にはきめ細やかに濾した上質なあんこを閉じ込めた他には類を見ないトマト味の水まんじゅうになっています。

共にミネラル豊富な妙高の天然水を使用することにより素材の特徴を色濃く残したゼリーと水まんじゅうに仕上げています。

一年を通して、贈り物として人気の逸品です。



No.56 ゼリーと水まんじゅう 6個

内容/ル レクチエゼリー3個・トマト水まんじゅう3個

価格/ **3,800**円(送料、消費税込)

No.57 ゼリーと水まんじゅう 9個

内容/ル レクチエゼリー6個・トマト水まんじゅう3個

価格/ **5,000**円(送料、消費税込)

No.58 ゼリーと水まんじゅう 12個

内容/ル レクチエゼリー8個・トマト水まんじゅう4個

価格/ **6,000**円(送料、消費税込)

新潟の季節を味わう贅沢果実！



新潟の桃(三次郎農園/三条)

安心安全な栽培方法に尽力し、生産者のこだわりが詰まった『新潟の桃』。
新潟の風土と肥沃な大地で育まれた桃は、ジューシーで、香り高い桃ばかり。
固い肉質で缶詰イメージの強い黄桃も、品種改良によって、より柔らかく、そしてよりジューシーな甘みが溢れる黄桃へと栽培・改良されています。
出荷時期により品種が異なります。
お好みの品種をお選びください。
旬の時期にお届け致します。

白桃

- あかつき／肉質は締まっており、きめ細やか。果汁を豊富に含み、甘みが強く程よい酸味が特徴の品種。白桃の人気NO.1品種。
- なつっこ／酸味が少なくその分甘みが強く感じられ、なめらかな口当たりが特徴の品種
- 川中島白桃／少し大ぶりの白桃です。果肉がやややかく、しっかりとした歯ごたえがあるのが特徴。かための桃がお好きな方におすすめの品種。

黄桃

- 黄金桃／糖度が高く甘い中にさわやかな酸味が広がるマンゴーのような品種。
- 黄貴妃／黄金桃よりは果肉は固めですが、酸味が少なく深い甘みが感じられる品種。

No.59 桃2kg

内容／1箱2kg(6個入)

価格／**4,600**円
(送料、消費税込み)

No.60 桃3kg

内容／1箱3kg(9～11個入)

価格／**6,200**円
(送料、消費税込み)



新潟の梨(搾青果園/加茂)

信濃川が創った肥沃な土地で育まれた梨は、大玉の品種でも柔らかくみずみずしい口当たりが特徴です。
『あきづき』は、1玉500g程の大きな果実です。甘みは親品種の「豊水」「幸水」と比べ、酸味は少なく甘みが際立っている事が特徴の赤ナシです。
『新碧』は、新潟生まれの品種です。2021年9月に品種登録が出願され、新潟県が長い期間をかけて開発した大玉の青ナシです。1玉600g程の大きな果実です。果肉に果汁を多く含んでおり、青ナシの中でも糖度がとても高く、また酸味が少ないので甘みを強く感じます。そのうえシャリシャリとした歯ごたえも兼ね合わせており、とても良質な果実です。
又、『新碧』は新潟県内でも生産量が少ない為、数量限定での販売となります。ご注文・ご予約はお早めをお願い致します。

No.61 あきづき3kg

内容／1箱3kg(5～6玉)

価格／**3,700**円(送料、消費税込み)

No.62 あきづき5kg

内容／1箱5kg(8～10玉)

価格／**5,200**円(送料、消費税込み)

No.63 新碧(しんみどり) 3kg

内容／1箱3kg(4～6玉)

価格／**5,500**円(送料、消費税込み)

桃・梨ともに配達指定日がある場合は17ページ『発送時期カレンダー』を参考にご注文下さい。
なお、発育状況によりご希望に添えない場合があります。その際は再度ご検討の連絡をさせていただきます。予めご了承の上ご注文をお願い致します。

New Life New Standard from IDS



NIIGATA IDS DESIGN COMPETITION 2024

ニイガタIDSデザインコンペティション2024

公益財団法人にいがた産業創造機構(本部:新潟市、以下NICO)は、「新潟県の産業をもっと元気に」を使命に、企業の経営強化と、次代をリードする産業群の創出などに取り組んでいる公的支援機関です。
産業支援策の1つとして、1990年から毎年開催されている取り組みが「ニイガタIDSデザインコンペティション」です。新潟県で生まれた商品・サービスを、著名なプロダクトデザイナーなどの専門家が品評することで、新潟県企業の「ブランド化」を支援し続けています。
今回は、去る2024年3月のコンペで受賞した商品の中から、いくつかの商品をピックアップしてご紹介させていただきます。

なぐり 名栗包丁 山谷産業

包丁の産地、三条市で伝統を継ぐ3社が協力し、地場の技術を集結させ名栗加工を施したSLD鋼の包丁シリーズ。
名栗とは、木材の表面に凹凸の削り痕を残す加工で、古くから日本建築で使われている、長い歴史を持つ日本の伝統技術。独特の凹凸が手にフィットし、見た目だけでなく実用性も兼ね備えています。
木材には耐久性の高いウエンジュを使用しており、美しい木目と黒紫褐色が重厚感のあるハンドルを作り出します。
刃に使用しているSLD鋼は、硬くて粘りがあり、耐摩耗性が高いため、長期間使用しても切れ味が持続します。



審査委員 コメント

伝統建築技法である名栗加工の柄の「持ちやすさ」、梨地加工の刃による「食材の刃離れの良さ」が相まり、伝統美と使い勝手が両立している。

- | | |
|--------------|------------------------------|
| No.64 牛刀 | 価格/ 29,000 円(送料、消費税込) |
| No.65 三徳包丁 | 価格/ 24,500 円(送料、消費税込) |
| No.66 菜切包丁 | 価格/ 24,500 円(送料、消費税込) |
| No.67 ペティナイフ | 価格/ 23,000 円(送料、消費税込) |

ぬかどこ ボックス オークス

野菜から出る余分な水分をほどよく排出するスリット穴付きぬか漬け容器です。
発酵済みぬか床1kgを入れるのにちょうど良い大きさになっており
外容器が透明なので、ぬかの状態が良く見えます。手軽にぬか漬けを楽しむことができる便利
キッチンツールです。



審査委員 コメント

負担感のある「ぬか床」の管理を、穴の空いた内側容器での水抜きにより
簡易化。ぬか漬けエントリーモデルの要素が機能美として集約している。

No.68 ぬかどこボックス

内容／ぬかどこボックス(専用しゃもじ付き)

価格／**5,100**円(送料、消費税込)

新潟の なべちゃん 渡英商店

新潟県産コシヒカリを新潟県産もち米でつないで粗く搗き、老舗企業が受け継いできた伝統の製法で包装
するイタゴハン『新潟のなべちゃん』は、おいしさがギュッと閉じ込められた新しい食感の食べ物です。
「きりたんぼ」と「お餅」のいいとこどりの食感となっており、名前の由来でもあるように鍋にいれて食べても
よし！お餅のように焼いてもよし！ごはんのお供は、すべてなべちゃんと相性が抜群です。
昔ながらの板状包装スタイルは、個包装に比べてプラスチック使用量が約半分ですので、SDGsの観点からも
優位性の高い商品となっています。スジ目に沿って手で簡単に割ることができます。
『イタゴハン』ではない『イタモチ(越後もち・玄米餅)』も販売しております。ぜひホームページをご覧ください。



審査委員 コメント

昭和の頃はお餅といえばこの形。個包装と比較しプラスチック使用量が
50%に抑えられる点に改めて着目し、見せ方をリデザインした点が素晴
らしい。「食べてみたい」という気持ちが高まるパッケージである。

No.69 新潟のなべちゃん3枚セット

内容／新潟のなべちゃん(イタゴハン)500g×3

価格／**4,700**円(送料、消費税込)

圧搾一番しぼり 雪こめ油

吉兆楽

米ぬかは栄養価が高く、雪蔵で貯蔵されたお米から採れる米ぬかは鮮度抜群です。その米ぬかから丹精込めて圧搾されたこめ油は、雑味が無く素材本来の味を引き立てます。
加熱調理からドレッシングなどの生食に至るまで料理を選ばずご使用いただけます。
抗酸化成分が含まれる天然の栄養素が豊富な米ぬかを丁寧に圧搾した雪こめ油は、特有の成分がそのまま生きた贅沢なオイルです。



※画像のお米は在庫不足につき
販売を中止させて頂いております。

審査委員 コメント

精米機ごと「雪で冷やす」ことで、熱劣化を最小限にとどめる大胆な発想で作られたお米。精米時に出るぬかから抽出された「こめ油」もフードロス低減に寄与する。

No.70 圧搾一番しぼり 雪こめ油

内容/180g×2本 価格/ **5,700**円(送料、消費税込)

棚田のコシヒカリ 雪室貯蔵「あさひかがやく」

旭商店

背丈を超える豪雪が山の栄養分をたっぷりと含んだブナ林の地下水へと変わり、棚田を潤します。この天然水と昼夜の温度差に育まれた旭地区自慢の棚田米を農家より産地直送いたします。

今の季節には、豪雪地域の特色を生かした『雪室』にてお米を貯蔵しており、鮮度が高いままの状態で保存される為、新米同様の炊きあがりのつやと香りを強く残し、とても美味しくお召し上がり頂けます。

生産者3軒ともが干害の2023年でも食味検査で80点以上(サタケ・コメドックアワード金賞)を取得した農家であり、味にも強い自信を持っています。
食べて美味しく、さらには日本の誇る棚田の風景を未来につなぐお米です。



審査委員 コメント

1ター年移住者と地元の若者が協力。ストーリー性、パッケージ、販売方法まで細やかに「棚田米が適正に評価される仕組み」がデザインされている。

No.71 あさひかがやく 5Kg

内容/5kg×1袋

価格/ **5,900**円(送料、消費税込)

No.72 あさひかがやく 10Kg

内容/5kg×2袋

価格/ **9,700**円(送料、消費税込)

発送時期カレンダー

※発育状況・天候等により出荷時期がずれる場合や出荷停止となる場合がございます。あらかじめご了承の上、ご参照ください。

		枝 豆					十全きんちやく茄子浅漬け	白 桃			黄 桃		梨			あんこう鍋
		早生枝豆	新潟茶豆	くろさぎ茶豆	ぴかり茶豆	さかな豆		あかつき	なつっこ	川中島白桃	黄金桃	黄貴妃	あきづき	新碧	ルレクチエ	
6月	下旬															
	上旬	早生枝豆														
7月	中旬		新潟茶豆				十全きんちやく茄子浅漬け									
	下旬								あかつき							
	上旬			茶くろさぎ豆				なつっこ								
8月	中旬				茶ぴかり豆					白川中島桃	黄金桃					
	下旬															
	上旬											黄貴妃				
9月	中旬												あきづき	新碧		
	下旬					さかな豆										
	上旬															
10月	中旬															
	下旬															
	上旬															
11月	中旬															
	下旬															
	上旬															
12月	中旬														ルレクチエ	
	下旬															
	上旬															
1月	中旬															
	下旬															
2月																
3月																
4月																
5月																

●お支払い方法

郵便振込(青色振替用紙)

※同封の「払込取扱票」(青色用紙)をご利用下さい。
同用紙は郵便局に設置してあります。
下記口座番号を記載の上、お振込ください。
(振込手数料はご負担ください。)
口座 00670-4-15399
加入者名 株式会社NSTエンタープライズ

銀行振込

ATMやネットバンキングにて下記口座にお振込ください。
(振込手数料はご負担ください。)

●ゆうちょ銀行 → ゆうちょ銀行
記号 11240 番号 16186921
カ) エヌエスティエンタープライズ

●他銀行 → ゆうちょ銀行
普通口座 店番号 128 番号 1618692
カ) エヌエスティエンタープライズ

●第四北越銀行(本店営業部)
普通口座 店番号 200 番号 1018787
カ) エヌエスティエンタープライズ
※同封の「電信振込依頼書」(赤色用紙)をご利用下さい。
(新潟県内のご住所の方のみ同封しております。)

クレジットカード決済・電子決済PayPay

インターネット「いい品小路」HPよりご注文頂き手続きをお願い致します。



代金引換(コレクト)

【代引手数料】 **330円**

商品到着時、現金にて【商品価格+代引手数料】を配送業者にお支払い下さい。

後払い

【後払い手数料】 **330円**

- 商品到着後、ヤマト運輸株式会社から郵送される請求書で、発行から14日以内にお支払い下さい。なお、代金債権は同社へ譲渡されます。ご利用限度額は他社での利用分も含め累計残高が55,000円(税込)迄となります。



振込の場合: 商品代金の入金確認後、商品の準備・発送へと進みます。お急ぎの方はお早めにご入金ください。
代金引換・後払いの場合: 一度に複数の商品をご注文頂いた際には、1回目のご請求にまとめてさせて頂きます。ご了承ください。
クレジット決済の場合: 安全管理の為、インターネット注文のみとさせて頂きます。
カード決済は各会社規約に基づき、口座から自動振替させて頂きます。お支払いは一括でお願い致します。

●お申込み方法



インターネットで! スマホで!

「いい品小路」のホームページから24時間受付ご注文頂けます。

いい品小路 検索 <https://www.iishinakouji.com>



郵便で!

同封の注文封筒をご利用下さい。(切手は不要です)

同封注文用紙にご記入ください。



電話で!



ファクシミリで!

「いい品小路」受注センター

TEL.025-242-3663
FAX.025-255-5066

受付/平日10:00~12:00、13:00~16:00

営業時間外は留守番電話にご用件をお申し付けください。後日、営業時間内に弊社よりご連絡させて頂きます。

●商品のお届け

- ヤマト運輸にて全商品の発送を行います。時間指定がある場合は下記よりご選択ください。
(午前中/14:00~16:00/16:00~18:00/18:00~20:00
19:00~21:00)
- 商品の価格はすべて送料・消費税込みです。
(ただし、北海道・九州地域は500円、沖縄県は1,000円の遠距離送料を1商品につきいただきます。)
- お申込み後、予約商品を除き約2週間以内に産地からヤマト便でお届けします。(季節、天候によって出荷時期が変更になる場合があります。)
- 希望配達日の記入が無い場合、商品発送は弊社に一任願います。
- ご注文に変更、訂正が無い場合は、お客様へのご連絡は差し控えてさせて頂いております。一部配達不能地域へのお届けの際にはご連絡させて頂きます。
- 配達中に生じた汚損、破損等による返品、交換等は商品到着後7日以内にご連絡下さい。
- お客様の都合による商品のキャンセル及び返品は商品の性質上お受けしかねますので、ご了承下さい。
- 転送について ヤマト運輸規定により荷物の送り状に記載されたご住所以外へ転送する場合、送り状記載先(お届け先)から変更後のお届け先までの送料をお支払い頂く事となりました。この送料はご贈答用であってもお受取人様がご負担する事になります。この為、弊社では転居や住所不明など、送り状記載にお届けできない場合には、送り状記載依頼主様の元へお届けを変更させて頂く対応をとらせて頂きます。また、商品受け取りが完了せず保管期限7日間を過ぎた場合には、同様の対応をとらせて頂きます。予めご理解の程宜しくお願い申し上げます。

個人情報の取り扱いについて

当社はお申込みの際にご記入いただいたお客様の氏名・住所・電話番号等の個人情報について、お客様とのご連絡および商品の配送のために利用させていただくほか、宣伝印刷物の送付等、営業案内のため利用させていただくことがあります。

発売元
お問い合わせ

フジテレビ系列 NST新潟総合テレビグループ

(株)NSTエンタープライズ

〒950-8572新潟市中央区八千代2-3-1 (NST社屋内)

TEL 025-243-0252

FAX 025-255-5066

カタログ有効期限2025年10月末とさせていただきます。





フジテレビ系列 NST新潟総合テレビグループ
(株)NSTエンタープライズ



いい品小路

検索

